



410314S-2018



河南七点半食品有限公司企业标准

Q/HQS 0017S-2018

葡萄糖风味饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

河南七点半食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南七点半食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高占利、万会霞、原德树、张献杰

H N

Q B

葡萄糖风味饮料

1 范围

本标准规定了葡萄糖风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以生活地下水（经过滤、软化）、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食用盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、维生素C、 γ -氨基丁酸、茶氨酸、牛磺酸、食品用香精（含瓜拉纳提取物、苹果香精、草莓香精、柠檬香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、百香果香精、荔枝香精、葡萄香精、芒果香精、猕猴桃香精、西柚香精、蜂蜜香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、热灌装或灌装后二次灭菌的主要工序生产的葡萄糖风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.7 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.12 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.13 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.14 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.15 γ -氨基丁酸应符合QB/T 4587和《卫生部关于批准初乳碱性蛋白等6种新资源食品的公告

[2009]12号》的规定。

2.1.16 茶氨酸应符合QB/T 4263和《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014年 第15号）》的规定。

2.1.17 牛磺酸应符合GB 14759的规定。

2.1.18 食品用香精（含瓜拉纳提取物、苹果香精、草莓香精、柠檬香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、百香果香精、荔枝香精、葡萄香精、芒果香精、猕猴桃香精、西柚香精、蜂蜜香精）应符合GB 30616的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
性状	液体	从样品中取出一瓶，将本品倒入洁净透明的烧杯中，置于自然灯光下用眼睛观察其色泽、性状，检查有无外来杂质，嗅其气味；然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	色泽正常，具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，味甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	3.0	GB/T 12143
总酸（以一水柠檬酸计），（g/100mL）	≤	1.0	GB/T 12456
pH 值		2.0-5.0	GB 5009.237
^a 锌（以 Zn 计），（mg/L）		3-20	GB 5009.14
^b 维生素 C，（mg/L）		250-500	GB 5009.86
^c 牛磺酸，（mg/L）		400-600	GB 5009.169
山梨酸钾（以山梨酸计），（g/L）	≤	0.5	GB 5009.28
复合磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），（g/L）	≤	5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾，（g/kg）	≤	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
总砷（以 As 计），（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），（mg/kg）	≤	0.3	GB 5009.12
^d 展青霉素，（μg/L）	≤	10	GB 5009.185
注：a、仅适用于添加葡萄糖酸锌产品的检测。 b、仅适用于添加维生素 C 产品的检测。 c、仅适用于添加牛磺酸产品的检测。 d、仅适用于添加浓缩苹果汁的产品的检测。			

2.4 微生物指标

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ mL）	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌（CFU/ mL）* ≤	10				GB 4789.15
酵母（CFU/ mL）* ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； 注 2：* 霉菌和酵母的指标严于国标。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求；食品营养强化剂应符合 GB 14880 的要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活地下水（经过滤、软化）、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食用盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、维生素 C、 γ -氨基丁酸、茶氨酸、牛磺酸、食品用香精（含瓜拉纳提取物、苹果香精、草莓香精、柠檬香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、百香果香精、荔枝香精、葡萄香精、芒果香精、猕猴桃香精、西柚香精、蜂蜜香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、热灌装或灌装后二次灭菌的主要工序生产的葡萄糖风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于国家标准 GB 7101。

河南七点半食品有限公司

QB